

Inhoudsopgave

Zalen	pagina 2
Drank arrangementen	pagina 3
Extra's	pagina 4
Keuzemenu	pagina 5-6
Walking dinner	pagina 7
Buffetten	pagina 8 – 11
Bijzonderheden	pagina 12



ZALEN

Concordia is een sfeervolle accommodatie met 4 mooie ruime zalen.

De zalen bieden ruimte bieden voor 15 tot 350 personen. Concordia biedt u diverse mogelijkheden voor feesten, borrels, private lunches en/of diners en zelf voor uw bruiloft.

Onze keuken biedt u een breed scala aan mogelijkheden voor een lunch, diner of buffet.

Parkeren kan bij ons voor de deur. Wij beschikken over voldoende gratis parkeergelegenheid.

De Breelandzaal

Deze zaal, van 38 m², bevindt zich naast de Langenoordzaal.

De sfeervolle zaal is ideaal voor gezelschappen tot 20 personen. Maar het is ook uitermate geschikt als extra ruimte voor de naast gelegen Langenoordzaal (er is een directe verbinding met het podium van de Langenoordzaal)



De Bieshaarzaal

Naast ons restaurant vindt u de Bieshaarzaal.

Deze zaal, met een oppervlak van 74 m², beschikt over een hout gestookte openhaard en heerlijke Chesterfield stoelen. De zaal heeft een eigen bar en is ideaal voor bijeenkomsten, lunches en diners tot 40 personen.



De Zevenhuizerzaal

Deze multifunctionele ruimte, welke 116 m² groot is, heeft de beschikking over eigen bar. De sfeervolle zaal is uitermate geschikt voor o.a. geschikt voor vergaderingen, personeelsfeesten en private dinings. De zaal beschikt over veel daglicht, vanwege de vele hoge ramen.



De Langenoordzaal

Deze zaal bevindt zich op de begane grond en heeft een groot podium. De zaal is uitermate geschikt voor vergaderingen en lezingen tot 200 personen en

feestavonden tot 350 personen. De zaal, welke 188 m² groot is, beschikt over een bar, welke geheel tot uw beschikking staat.



DRANK ARRANGEMENTEN

Concordia biedt verschillende mogelijkheden wat betreft het serveren van de dranken. De arrangementen worden berekend op uur basis. Uiteraard is het ook mogelijk om de dranken op basis van nacalculatie te verzorgen. Onderstaand vindt u de prijzen van ons drankenpakket. De prijzen zijn per persoon.

Binnenlands gedistilleerd

(Tapbier, Heineken 0%, Radler en Radler 0%, huiswijn, frisdranken, jenevers, beerenburg en port.)

2 uur	€ 16,50
3 uur	€ 21,50
3,5 uur	€ 24,00
4 uur	€ 26,50
4,5 uur	€ 29,00
5 uur	€ 31,50

Buitenlands gedistilleerd *

2 uur	€ 19,50
3 uur	€ 24,50
3,5 uur	€ 28,50
4 uur	€ 32,50
4,5 uur	€ 36,50
5 uur	€ 39,50

* *Uitgezonderde dranken: Champagne, cocktails en luxe gedistilleerd.*

FEESTJE BOUWEN ARRANGEMENT (vanaf 35 personen)

Uw gasten halen zelf de drankjes aan de bar. Gedurende uw feestje geniet u van Heineken tap bier, Heineken 0%, huiswijn en fris. Terwijl u gezellig een drankje drinkt, serveren wij u driemaal een gemengd bittergarnituur uit.

Bij dit arrangement worden de drankjes alleen vanuit de bar geserveerd.

Prijs per persoon voor 3,5 uur:	€ 22,50
Prijs per persoon voor 4,0 uur:	€ 25,00
Prijs per persoon voor 4,5 uur:	€ 27,50

Indien gewenst schenken we ook dranken uit ons binnenlands en buitenlands drankassortiment. Deze dranken zijn dan op nacalculatie.

Heeft u speciale wensen of wilt u onze zalen eens komen bezichtigen neem dan contact op met onze afdeling sales via 033-4330653.

EXTRA'S

U kunt uw arrangement bij Concordia zelf aanpassen en/of uitbreiden met diverse extra's.

Bij het ontvangst

Petit four	€ 3,75 p.p.
Taartenbuffet	€ 3,75 p.p.
Gesorteerd gebak	€ 4,95 p.p.
Glas Prosecco	€ 4,25 p.p.

Fingerfood

Deze hapjes worden per tafel uitgeserveerd.

Gemengde olijven	€ 1,75 p.p.
Kaas	€ 1,75 p.p.
Luxe gemengde nootjes	€ 1,75 p.p.

Koude hapjes o.a

Wrap gerookte zalm	€ 2,50 p.p.
Canapé carpaccio	€ 2,50 p.p.
Canapé brie	€ 2,50 p.p.
Wrap Parmaham	€ 2,50 p.p.

Luxe koude hapjes o.a.

Kleine culinaire hapjes op bordje uitgeserveerd.

Bruchetta met geitenkaas omwikkeld met serranoham	€ 3,75 p.p.
Petit Sandwich met filet Americain, kwartelei en bosui	€ 3,75 p.p.
Mini Carpaccio met rucola en padano snippers	€ 3,75 p.p.
Mini clubsandwich met gerookte zalm en bieslookroomkaas	€ 3,75 p.p.

Snacks

Gemengd bittergarnituur	€ 1,50 p.p.
Mini broodje hamburger	€ 6,95 p.p.
Puntzak friet met mayonaise	€ 3,75 p.p.
Broodje schepzalm	€ 6,95 p.p.
Kip saté met satésaus	€ 6,50 p.p.

Voor groepen van vanaf 11 personen bieden wij u onderstaande keuzemenu's aan.

KEUZEMENU CONCORDIA
(3-GANGEN) € 34,50 p.p.

Voorgerecht

Carpaccio van gerookte runder rib-eye

Met rode ui, aioli, grana padano,
pijnboompitten en rucola

of

Trio van vis

Diverse soorten vis met kreeften bisque en
frisse cocktailsaus

of

Soep

Van de dag

Hoofdgerecht

Runder entrecote

Rösti taartje, pompoen crème, groene
asperges en jus van zwarte knoflook

of

Roodbaarsfilet

met cannaroni en geroosterde groenten

Of

Saté van de haas

Met satésaus, kroepoek en gebakken uitjes

Nagerecht

Grand dessert

Diverse lekkernijen

KEUZEMENU DELUXE
(4-GANGEN) € 39,50 p.p.

Voorgerecht

Carpaccio van gerookte runder rib-eye

Met rode ui, aioli, grana padano,
pijnboompitten en rucola

of

Graved lax

Gemarineerde zalmfilet, aardappelsalade,
gerookte bier en rucola mayonaise

of

Salade geitenkaas

Gerookte amandel, spek, truffel crumble en
ahorn siroop

Soep

Soep

Van de dag

Hoofdgerecht

Tamme eendenborst

Zoete aardappel, vijgen compote en
hosinsaus

of

Heilbotfilet

Kaas-mosterd topping, fregola, rivierkreeftjes
en warme knoflooksaus

of

Truffelrisotto

Bospaddenstoelen, Grana padano en
gepocheerd ei

Nagerecht

Grand dessert

Diverse lekkernijen

KEUZEMENU VEGETARISCH € 30,50 p.p.

Voorgerecht

Bieten blini's

Little gem, geitenkaas crème en César crumble

Of

Salade geitenkaas

Salade met geitenkaas uit de oven, hele amandelen, gegrilde courgette, couscous en ahornsiroop.

Of

Soep

Van de dag.

Hoofdgerecht

Truffelrisotto

Bospaddenstoelen, Grana padano en gepocheerd ei

of

Vegan oosterse Bao bun

Vegan saté vlees, bapao broodjes, frisse atjar, wokgroenten en zoete aardappelfriet

Nagerecht

Grand dessert

Diverse lekkernijen.

- Indien u zelf een menusuggestie hebben, dat is dit uiteraard mogelijk. Wij denken graag met u mee.
- Voor uw gasten met allergieën of dieetwensen bieden wij een alternatief aan.
- Indien een gast in uw gezelschap vegetarisch eet, doen wij graag op de avond een voorstel.
- Wij bereiden alles met verse ingrediënten daarom kunnen gerechten, door beperkte levering, afwijkend zijn.

WALKING DINNER

Wilt u met uw gezelschap vanaf 30 personen ongedwongen culinair genieten? Dan is het Walking Diner concept voor u de perfecte invulling van uw middag of avond. Veel feestelijke kleine gerechten vormen samen één diner! Een Walking Diner is bij uitstek geschikt om een bijzondere gelegenheid in een gemoedelijke sfeer te laten verlopen. De gerechten kunnen makkelijk worden gegeten, terwijl uw gasten rondlopen of gezellig aan een tafel zitten.

6-gangen € 37,50 p.p.

Carpaccio van gerookte runder rib-eye met rucola, ailoli en padano kaas

Blini clubsandwich met gerookte zalm en bieslookroomkaas

Bisque van kreeft geserveerd in een champagne flûte

Mini Concordia burger met tomaat, spek en cheddar

Rode curry met scampi's en groenten

Cheesecake huisgemaakt

7-gangen € 42,50 p.p.

Steak tartaar met kappertjes, sjalot, rucola en truffelmayonaise

Blini clubsandwich met gerookte zalm en bieslookroomkaas

Geitenkaas met honing en pijnboompitten met mesclune sla en groene aspergetips

Bisque van kreeft geserveerd in een champagne flûte

Heilbot filet met een mosterd/tuinkruiden topping op een bedje van groenten

Surf en turf combinatie van gamba's en ossenhaas met soja dressing

Pannacotta met vruchtencompote

- Indien u zelf een menusuggestie hebben, dat is dit uiteraard mogelijk. Wij denken graag met u mee.
- Voor uw gasten met allergieën of dieetwensen bieden wij een alternatief aan.
- Indien een gast in uw gezelschap vegetarisch eet, doen wij graag op de avond een voorstel.
- Wij bereiden alles met verse ingrediënten daarom kunnen gerechten, door beperkte levering, afwijkend zijn.

BUFFETTEN

Vanaf 25 (volwassen) personen verzorgen wij graag diverse buffetten voor u. U kunt het buffet nuttigen in een van onze mooie zalen, waardoor u en uw gezelschap de beschikking hebben over een privéruimte.

Brunch € 28,50 p.p.

Koude gerechten

Carpaccio
Parmaham en achterham
Garnalen
Gerookte zalm
Gerookte makreelfilet
Zalmsalade
Vleessalade
Jong belegen en oude kaas
Brie

Broodjes buffet

Luxe minibolletjes
Zeldertswit
Coelhorsterbruin
Mini croissants
Diverse soorten zoet beleg

Warme gerechten

Soep van de dag
Mini broodje hamburger
Varkensprocereur met ui en champignon
Roerei met uitgebakken spek

IJsbuffet

Fruitsalade met slagroom
Ijstaarten

Dranken

Inclusief koffie, thee, melk, karnemelk, jus d'orange en smoothie

Afternoon tea € 24,50 p.p.

Diverse soorten thee/ koffie met:

Zoete gerechten:

Petit four
Banketbakkers bonbons
Brownie
Mini bossche bollen
Scones met clotted cream en confituren

Hartige hapjes:

Diverse soorten sandwiches
Gevulde wraps
Mini soepje
Mini saucijzenbroodje
Luxe minikroketjes

Koude buffetten

Buffet Speciaal

Ondergenoemde buffet in combinatie met warm buffet € 17,50 p.p.

Alleen ondergenoemde koude buffet € 24,50 p.p.

Brood met kruidenboter & diverse dips
Carpaccio met pesto, Parmezaanse kaas en rucola
Mediterraanse vleeschotel met o.a. Parmaham, Coppa, Spinata romana
Kaasplateau
Garnalen in cocktailsaus met Spaanse peper en knoflook
Rouleaux van gerookte zalm en kruidenkaas
Salade geitenkaas met groene asperge en walnoten
Caprese salade, tomaat, mozzarella en pesto

Buffet De Luxe

Ondergenoemde buffet in combinatie met warm buffet € 21,00 p.p.

Alleen ondergenoemde koude buffet € 27,50 p.p.

Stokbrood en kruidenboter
Carpaccio met pesto, Parmezaanse kaas en rucola
Zacht gegaarde kalfslende met tonijnmayonaise
Parmaham met meloen
Rundvleessalade
Zalmsalade met gerookte zalm & schep zalm
Glaasje Hollandse garnalen met dragonmayonaise
Hollandse haring met uitjes
Pastasalade met kip en pesto
Kaasplateau

Buffet Vegetarisch

Ondergenoemde buffet in combinatie met warm buffet € 15,50 p.p.

Alleen ondergenoemde koude buffet € 23,50 p.p.

Boeren desembrood met aioli en hummus
Meloen met buffelmozzarella en pijnboompitten
Carpaccio van gerookte biet met geitenkaas, balsamico, rucola en walnoten
Pastasalade met pesto, gebakken champignons, zwarte olijven en gedroogde tomaat
Salade caprésé met tomaat, buffelmozzarella, basilicum en pijnboompitten
Mesclun salade met rookkaas, komkommer, olijven en amandelen
Tapasschotel met o.a. crudité, rouleaux van gegrilde courgette,pepper sweet, wraps, gevulde dadels en een spies van honingtomaatjes en fetakaas
Kaasplateau met kletzenbrood

Warm buffetten

Buffet Speciaal

Ondergenoemde buffet in combinatie met koud buffet € 17,50 p.p.

Alleen ondergenoemde warme buffet € 25,50 p.p.

Roergebakken kip, met groenten en teriyaki saus
Gegilde speenvarken boutjes met warme knoflooksaus
Schelvisfilet filet met pesto
Gebakken gamba's met wok groenten
Geroosterde tomaat met Provençaalse kruiden
Aardappelgratin
Groenten garnituur
Frietjes

Buffet De Luxe

Ondergenoemde buffet in combinatie met koud buffet € 22,00 p.p.

Alleen ondergenoemde warme buffet € 29,50 p.p.

Ossenhaaspuntjes met oesterzwammen en peperroomsaus
Varkenshaas met roomsaus
Gebakken kippendij, groenten en pijnboompitten
Curry met roergebakken gamba's
Roodbaars filet met pasta en pesto
Groenten garnituur
Aardappelgarnituur
Frietjes

Buffet Vegetarisch

Ondergenoemde buffet in combinatie met koud buffet € 16,50 p.p.

Alleen ondergenoemde warme buffet € 24,50 p.p.

Curry gevuld met zoete aardappel, beluga linzen, sugarsnaps en fetakaas
Pasta al funghi met knoflookroom en paddenstoelen
Smashed potatoes, in de schil gekneusde aardappelen met een krokante kruidenkorst
Lasagne met spinazie, kruidenroomkaas, portobello, aubergine en parmezaan
Pitabroodje gevuld met falafel en tzatziki
Zoete aardappelfriet met sesammayonaise
Gevulde champignons met een kruidensaus en pecorino
Geroosterde groenten

Dessert buffetten

Ijsbuffet € 8,75 p.p.

Diverse smaken ijstaarten
Omelet Siberienne
Slagroom
Chocoladesaus
Klets koppen

Dessertbuffet € 9,50 p.p.

Diversen soorten patisserie
IJstaarten
Diverse soorten bavaroise
Salade van vers fruit
Slagroom

Heeft u speciale wensen of wilt u onze zalen eens komen bezichtigen neem dan contact op met onze afdeling sales via 033-4330653.

BIJZONDERHEDEN

Zaalhuur

Voor particuliere gelegenheden berekenen wij geen zaalhuur, maar werken wij met een minimale omzetgarantie. Wordt dit bedrag niet gehaald dan zal het verschil in de vorm van zaalhuur doorberekend worden. In de omzetgarantie zijn de kosten voor personeel en schoonmaak inbegrepen.

De Breelandzaal	€ 75.00 per dagdeel (5 uur)
De Bieshaarzaal	€ 500.00 per dagdeel (5 uur)
De Zevenhuizerzaal	€ 750.00 per dagdeel (5 uur)
De Langenoordzaal	€ 1250.00 per dagdeel (5 uur)

Audiovisueel

Beamer en scherm	€ 75,00
Mircofoon	€ 25,00
Flipover	€ 15,00

Aantal gasten en dieetwensen

Uiterlijk 7 dagen voor de reserveringsdatum dient u het juiste aantal personen door te geven. Indien u wijzigingen te laat aan ons doorgaat, zijn wij helaas genoodzaakt kosten door te belasten. Let op, op maandag zijn wij gesloten, dus dan zijn wij alleen per mail te bereiken. Buffetten zijn vanaf 25 (volwassen) personen, wij zullen dus altijd voor minimaal 25 (volwassen) personen doorbelasten. Vanzelfsprekend houden wij, mits 7 dagen van tevoren aangegeven, rekening met dieetwensen en allergieën.

Muziek

In alle zalen is achtergrondmuziek aanwezig. Het volume kan per zaal (in de zaal, met uitzondering van de Breelandzaal) worden ingeregeld.

Prijswijzigingen voorbehouden

Alle in deze informatiemap genoemde prijzen zijn onder voorbehoud. U bent de prijzen verschuldigd die gelden op het moment dat de horecadiensten worden verleend. Alle prijzen zijn inclusief BTW, tenzij anders wordt aangegeven.

Uniforme Voorwaarden Horeca

Concordia hanteert de Uniforme Voorwaarden Horeca. Hierin zijn tevens onze annuleringsvoorwaarden opgenomen. Deze Voorwaarden zijn ook van toepassing op wijzigingen in aantallen personen en/of geboekte catering. Op verzoek sturen wij de Uniforme Voorwaarden Horeca toe.

Parkeren

Op onze parkeerplaats kunnen u en uw gasten gratis parkeren.

Bruiloften

Voor bruiloften geldt een aanbetaling van 10% op het totaalbedrag.